

**ДО ПОСЛЕДНЕЙ КАПЛИ КРОВИ БУДЕМ ЗАЩИЩАТЬ ОТЕЧЕСТВО
МИРОВОГО ПРОЛЕТАРИАТА—СССР**

XV ГОДОВЩИНУ ОКТЯБРЯ ВСТРЕТИМ ПОЛНЫМ ВЫПОЛНЕНИЕМ ДИРЕКТИВ ПАРТИИ ОБ УЛУЧШЕНИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Обращение лучшей столовой БССР фабрики „Двина“ должно мобилизовать всю армию общественного питания
Работники столовых краснзнаменного „Большевика“ и витебской фабрики „КИМ“—за вами первое слово

Открытое письмо работников столовой фабрики „Двина“ ко всем работникам общественного питания БССР

Дорогие товарищи!
Прошло больше года со дня опубликования постановления ЦК ВКП(б) и СНК ЦК КП(б) об улучшении общественного питания. Через два месяца мы вместе со всем пролетариатом Советского Союза празднуем пятидесятилетие Октябрьской революции. Мы успешно выполняем первую пятилетку и покоряем высоту ко второй пятилетке. Между тем, наша задача — темпы работы столовых отстают от темпов всей промышленности, всего нашего строительства. Мы еще далеко не выполнили постановления ЦК ВКП(б) от 19 августа 1931 г. Мы продаем работу работников предприятий промышленности.

Мы до сих пор продолжаем варить некусусный, недоброкачественный и дорогой обед.
Так было, но так больше быть не может. Нам партия и рабочий класс доверили ответственную и почетную задачу. Это мы должны выполнить в повседневной работе. Мы должны с честью бороться за оправдание этого доверия.

Тов. Каганович на IX съезде профсоюзных кадров: „Нет более почетной задачи для большевика-революционера, который борется с десятилетиями за дело рабочего класса, как дело помощи рабочим, дело улучшения общественного питания“.

Благодаря правильному руководству партийной и профессиональной организацией фабрики, благодаря осуществлению шести условий тов. Сталина и применению социалистических методов работы, мы добились того, что каждый рабочий прикреплен к отдельному участку работы и несет за него полную ответственность. Отсюда работает на повышение. Штат столовой переведен на сдельную оплату труда. Руководство столовой сумело повести за собой весь коллектив, который работает по-ударному.
Развернута большая работа по самоорганизации.

Мы часто собираемся для обсуждения плана дальнейшей нашей работы. Повар тов. Соколовский стал действительным инженером кухни. Он все окулирует в работу, как лучше приготовить вкусный обед и как дешевле привлечь его рабочих. Буфетчицы повели борьбу с очередями — продают тарелки на обед по чекам.

Но не мало еще недостатков в нашей работе — еще не подготовлены корма для свиней на зимний период, еще слабо поставлено производство. Улучшением отмечено только 50 проц. коллектива. Отсутствует сопереживание между цехами и отделами.

Мы утратили. Пространственность труда еще низкая. Отстают еще качество обеды — калорийность обеды у нас достигает 600-800 калорий, вместо 1.000. Неудовлетворительно работает буфетчица и столовая комиссия, фабричные организации недостаточно руководят рабочим коллективом. Работники общественного питания не переведены на производственную оплату труда.

Мы обязались себя ударниками к 15-летию Октябрьской революции.

Неразрешенная и непонятная Октябрьской революции и в первой всебелорусской конференции поваров, включившись во всебелорусский конкурс на лучшую столовую, мы обязались себя ударниками к 15-летию Октябрьской революции и берем на себя обязательство бороться за осуществление постановления ЦК ВКП(б) от 19 августа 1931 г., ЦК КП(б) от 1 июня, бороться за образцовое выполнение работы цеха питания. Мы общими усилиями за выполнение и перевыполнение производственного задания четвертого пятилетнего года пятилетки путем осуществления следующих мероприятий:

1. Обслуживать добротнейшим, дешевым обедом рабочих и ИТР, рабочих-детишек, школьников и детей уличников.
2. Снизить накладные расходы на 20 проц.
3. Довести количество разнообразных блюд до 15-ти.
4. Улучшить качество выпускаемых блюд, довести калорийность обеды до 1.000 калорий.
5. Поднять производительность труда на 20 проц.
6. Вести разнообразие меню в ежедневную календаризацию.
7. До 1 октября расширить сыноварник, отремонтировать кухню сыноварника, довести сыновар до 300 голов и обеспечить их на зиму кормами. До 10 сентября перевести работников сыноварного пункта на производственную систему оплаты труда.
8. До 1 октября поставить пять дейных коров для нужд столовой.
9. Довести самозаготовку до 80 проц. по отношению к централизованной фондам.
10. Оборудовать до 1 октября кухню на втором этаже.
11. К всебелорусской конференции поваров организовать две хозяйственные бригады, три ударные бригады и полностью охватить все цеха сопереживанием и ударничеством.
12. Охватить всех работников столовой своим социальным элементом, организовать два кружка — кружок ликвидации неграмотности и кружок ударников.

сти и малограмотности и кружок технической учебы.

13. Дополнительно охватить подпиской на газету не подписавшихся и проверить дальнейший ход оформления подписки.

Организовать пять еженедельных постов для наблюдения за порядком самонаблюдения.

14. Заранее сказать за тем, чтобы продукты выданные из канцелярии, полностью были доведены до кухни, для чего организовать три рабочих контрольных поста.

Взяв на себя вышеперечисленные обязательства, мы берем на себя ответственность за работу столовой фабрики им. КИМ и вызываем на сопереживание столовую минского завода „Рабкор“, центрального правления завода „Большевик“. Актрисой мы берем газету „Рабкор“, центрального правления завода „Большевик“. Для выполнения договорных обязательств фабрики им. КИМ и завода „Большевик“ составили две бригады из восьми лучших ударников.

Помните, что мы работаем на ответственном участке.

Товарищи повара, заводские столовые, официанты, судовой, буфетчицы, работники сыноварного пункта и все работники столовой! Помните, что мы работаем на ответственном участке, помните, что мы являемся помощниками рабочих фабрик и заводов в выполнении нам производственного задания четвертого пятилетнего года пятилетки. Каждое приращение блюе, приготовленное из выходящих продуктов, увеличивающее наше меню, каждый изготовленный добротнейшим вкусным и дешевым обедом является существенной помощью рабочим за производством.

Многие работники ударников, организуйте ударные бригады, боритесь за введение действенной системы расчета, сдельщины и победной системы, расширение сыноварника, крошечковедения и самозаготовку! Ставьте застрелщиками в создании своей собственной продовольственной базы!

Президент столовой в действительный цех питания!
Образцовый постановкой работы столовой обеспечим выполнение и перевыполнение производственного задания четвертого пятилетнего года пятилетки!

Да здравствует коммунистическая партия и ее ленинский ЦК во главе с верным ленинцем т. Сталиным!

Да здравствует мировой Октябрь!

ПО ПОРУЧЕНИЮ СБОРА РАБОЧИХ СТОЛОВОЙ ФАБРИКИ „ДИВИНА“
ПРЕЗИДИУМ: СОКОЛОВСКИЙ, ВИДМАН, БЕРНИКОВ, БУБНОВ, ЕРЕМОВА, СТАСОВИЧ, ЛАПИС.

„Нет более почетной задачи для большевика-революционера, который борется с десятилетиями за дело рабочего класса, как дело помощи рабочим, дело улучшения общественного питания“
(Каганович)



Лучший повар столовой завода им. Боринского — т. НЕСТЕРОВ

КОНФЕРЕНЦИИ ПОВАРОВ—ОБЩЕСТВЕННОЕ ВНИМАНИЕ

Все горюкам райкомом КП(б)Б

Придавая большое значение продовольственному питанию, ЦК союза общественного питания и газетой „Рабкор“ горюкам и рабочим конференциям поваров и заводских столовых, ЦК КП(б)Б предлагает обеспечить конкретную помощь и оперативное руководство в проведении городских и районных конференций поваров, мобилизуя вокруг этих конференций партийные организации и рабочие массы за улучшение общественного питания, как важнейшего фактора улучшения быта рабочих, и полное выполнение постановления ЦК КП(б)Б от 1 июня 1932 г.

ОРГАН ЦК КП(б)Б

Список

работников, прикрепленных к столовым Минска для проведения подготовительной работы и Всебелорусской конференции поваров

Фабрика „Октябрь“—Либко, завод „Коммунар“—Костюков, завод имени Ворошилова—Дусов, фабрика им. Крупской—Лихотский, типография им. Сталина—Марголин, 1-я гарнизонная столовая—Криштофович, Ф-ка 8-го марта—Криштофович, Стеклозавод „Пролетарий“—Криштофович, партактив № 1—Минаев, обувная фабрика—Метальский, Дом Правительства—Гурвич, завод имени Молотова—Криштофович, столовая № 64—Вишневская, кирпичные заводы № 15, 16, 17, 18—Криштофович, Рагозин, Ф-ка „Коммунарка“—Рыбалко, УНР—Марголин, „Большевик“—Марголин, столовая ТПО—Гарбер, Матвеевский, трест общественного питания—Савич, ФЗБ—Савич.

Повестка дня—качество обеды и разнообразие меню

На производственном совещании работников столовой завода „Коммунар“

В связи с предстоящей всебелорусской конференцией поваров в столовой завода „Коммунар“ состоялось производственное совещание. Повестка дня — качество обеды и разнообразие меню.

На этот раз повара заговорили полным языком. Они предъявили конкретный социальный счет администрации столовой. Выступления были убедительными и требовательными.

На самом деле, чтобы одновременно охватить меню, необходимо иметь, какими продуктами располагаешь. Между тем, качество обеды, что даже в момент оставления меню в кладовой пусто. И это бывает не потому, что продуктов вообще нет, а потому, что работники, занимающиеся снабжением столовой продуктами, относятся к этому с своей работой.

Приходясь на работу и не зная, из чего составить меню, — говорит старший повар тов. Загачанин.

В столовой завода „Коммунар“ идет „отчаянная борьба“ с побойной системой. Повара, работая в кухне борются за проведение побойной системы, а администрация столовой сводит на нет всю работу кухни.

В столовой ежедневно готовится два сорта первых блюд и 3-4 — вторых. Калорийность обеды по побойной системе не плохо обстоит дело. Между тем, администрация столовой отпущает блюда исключительно группами. Можно купить, сырое, борщ, мажорский, оладьи, готовые и ясель. Обязательно все вместе! Завернувшись в административным порядком регулирует вкус рабочего-потребителя. В этой столовой борщ мажорский не получает без оладий или ясель. Такой вулгарный закон администрации столовой — никаких творцов!

Об этом говорил и повар тов. Старов. Много беспробойной творческой в столовой и по анне работников кухни. Неудача была таковой возмущительный факт, когда мясное второе блюдо было приготовлено с прижаренным песком. Объясняется это тем, что мясо до рубки на мелкие части не было тщательно промыто.

Имел место и такой факт. Нужно было сварить гороховую кашу, а блюдо получилось совсем другое — гороховый суп.

Об этом говорил повар тов. Барсукова. Состоявшееся производственное совещание

столовой завода „Коммунар“ — это первые шаги работников столовой для систематической борьбы за улучшение поставок работы. Предстоящая конференция поваров включила все массы работников столовой.



Работница минской фабрики „Октябрь“ тов. ГИНСБУРГ лучшей группой, ударница ПВО.

ЗА ВКУСНЫЙ, ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫЙ И ДЕШЕВЫЙ ОБЕД

Живой организм, как и любая машина, работает за счет топлива, которое он сжигает в себе. Топливом организма является пища. Действительно, те продукты, из которых человек составляет свою пищу, состоят из тех же веществ, из которых состоит любое топливо. Основой любого горючего материала является — углерод, кислород и водород, содержащиеся в наших пищевых продуктах.

Мука, крупа, картофель, масло, скотный состав с зерном, торфом, нефтью и др. видами топлива.

Повар-инженер общественного питания, центральная фигура кухни столовой и районной знает назначения пищи, составных пищевых частей — белков, жиров, углеводов, не знает соотношений, в котором эти составные части должны поступать в организм, — а тем более как происходит переваривание пищи. Отсюда вытекает непонимание такого подбора пищевых продуктов, при котором с максимальной полнотой были бы удовлетворены все потребности организма. Отсюда — полупас пудное однообразие пищи, которое излагается в большинстве наших столовых.

На почве неправильного питания не только у больных, но и у здоровых людей развивается целый ряд болезней. Правильный пищевой рацион, т. е. правильный подбор количества достаточного количества пищи строго определенного состава, безусловно повышает интенсивность труда. Только полным

неизвестием в вопросах питания можно объяснить преобразование некоторых работников общественного питания в качество и аппетитности, относительный момент — «калорийность» вкуса.

Потери аппетита, т. е. отсутствие вкуса в приемлемой пище, никак нельзя рассматривать, как только субъективный «каприз».

Пищеварительные соки, вырабатываемые стенками желудка, тонких кишок и другими более крупными специальными органами: печени, поджелудочной железой, выделяются тем энергичнее, чем больше еда, которая возбуждает приемлемую пищу. Следовательно, тем лучше усваивается организм.

Чрезвычайно простые мероприятия могут во много раз повысить качественную ценность нашего стола. Вкус нашей пищи часто страдает от полного отсутствия ароматических средств и кореньев. В наших столовых месяцами не бывает лука, почти ни одна столовая не заготавливает на зиму укропу и петрушку.

Вторые блюда сопровождаются одним гарниром — двумя картошками или 1/8 частью огурца (!). А такая простая вещь как лук и картошка двух гарниров — капусты и картошки, моркови и буряков или др. являлась бы фактором некоторого разнообразия, стимулировала бы аппетит и более полно обеспечила бы потребности организма в разных пищевых веществах.

Любая столовая имеет сейчас возможность подать рабочему небольшую тарелочку

ку самота самого разнообразного состава, а между тем это почти нигде не проводится.

В этом году у нас большой урожай овощей. Из-за плохой доставки, из-за недоведения всей важности овощей в общественное питание, продукты эти не имеют тем разнообразия, что это ценный продукт для питания человека — где то гниют, сохнут на свалку. А повара... варят кашу, ее возмущаются отсутствием овощей, не требуют их настоятельно, не участвуют в самозаготовках, настоятельно не участвуют в составлении меню.

Всеми этими вопросами не надо заниматься, человек заготовил в кулинарном деле совершенно неграмотный.

Повар — центральная фигура кухни — отодвинул назад. Ему отдают самое малое место в управлении кухней. Он даже редко может ответить на вопрос сколько калорий в приготовленном им обеды. Он слабо разбирается в вопросах калорийности и потому совершенно не интересуется результатами анализа на калорийность тех обеды, которые санитарная станция и санитарно-гигиенический институт берут из его столовой. Калорийность — это зеркала питательности приготовленных им блюд. Не зная калорийности — это не зная качества той продукции, которую он изготовил.

Повара, как инженеры на кухне, еще не признали. А признавать повара де факто — это значит упорно и систематически заниматься борьбой за повышение его квалификации.

Это значит упорно и систематически следить за ростом новых кадров поваров.

Это значит — обеспечить нормальное развитие жизни старых квалифицированных поваров (есть ряд поваров, которые не имеют жилья), нормальные условия работы и быта нашего фабулаву.

Признать — это значит использовать весь опыт накопленный предшественниками общественного питания и делегировать лучшего приготовления пищи для передачи лучших образцов его всем предшественникам.

У нас имеются ряд поваров, которые прекрасно освоили технику приготовления пищи с дрожжами, что на много увеличивает количество белков и витаминов в пище. У нас совершенно нет специальных производственных совещаний и конференций поваров, которые по-настоящему, по-деловому занимались бы собранием крупного опыта этих мастеров питания и рассекречивании «секретов производства».

Наш советский повар несет большую ответственность перед страной за питание рабочего класса, строителя социализма. Нужно, чтобы эту ответственность повар осознал и чувствовал в работе.

Предстоящая Всебелорусская конференция поваров должна поднять авторитет повара на должную высоту и помочь ему осознать всю важность и ответственность его работы на нынешнем отрезке времени.
Д-р Фриштер.

ЗАГОВОРИЛ ПОВАР

На витебской конференции поваров

26 августа в Витебске состоялась короткая конференция поваров, на которой присутствовали заведующие столовыми и 33 повара. На конференции обсуждались вопросы как конкретно улучшить качество обеды, как его улучшить и роль повара в этом деле.

Инженера общественного питания — повара дедались опытом своей долголетней работы, указывая на причины, мешающие перестройке работы столовых.

Составили меню и правильной календаризации нехватка несвоевременная доставка нужных продуктов, — заявляет т. Репинев, повар столовой № 1. На практике мы имеем такие факты, когда продукты доставляются в столовую перед самой закладкой их в котел.

В столовой фабрики им. КИМ неполадки. Они объясняются тем, что заведующие столовой не знают как работать.

В условиях столовой фабрики им. КИМ имеется много возможностей для изготовления блюд из разных овощей. Особенно одобрительно отмечаются рабочие огульные изобретения из овощей. Это блюдо составляется из следующих продуктов: морковь 50 гр., картофеля 100 гр., капусты 100 гр., брюквы 50 гр., лука 10 гр., томату и маринада по 8 грамма. Такое блюдо стоит всего 23 копейки.

Об этом говорил повар столовой чуашской фабрики им. КИМ т. Хабаров.

Целый ряд делегатов-поваров указывали на факты игнорирования их заведующими столовыми. Так, например, в столовой № 22 помощник заведующего столовой т. Филиппенко отменял распоряжения повара по кухне. Делегаты повара иллюстрировали фактами игнорирования поваров.

На конференции выступили активно и заведующие столовыми.

Мы не имеем помощи со стороны треста общественного питания и фабрично-заводской организации, — жалуются заведующий столовой № 35 фабрики им. КИМ т. Степанов. Нормальному развертыванию самозаготовок мешает несправляемое расширение районов для самозаготовок. Получается концентрация заготовителей в одном и том же районе.

Совое общественного питания плохо и недостаточно проводят культурно-массовую

работу среди работников столовой. В результате — совершенно отсутствуют методы работы слабо развиты.

Надо отметить, что конференция поваров не была в достаточной степени подготовлена. Из деловых выступлений не были сделаны соответствующие выводы, не намечены конкретные мероприятия для дальнейшего ликвидации недостатков и неполадок, мешающих улучшению поставок работы столовых.

Выправить эту ошибку и вызвать союз общественного питания. Это должно приносить союзу производственных совещаний и местам и союзу кузовного производственного совещания восьмью крупными столовыми. Это мероприятие должно исключать большой эффект. На фабрике „Двина“ в поезде подготовки к всебелорусской конференции поваров развернулось большая массовая работа среди работников столовых. На состоявшемся собрании работников столовой обсуждался вопрос о дальнейшем улучшении работы в связи с производственными мероприятиями.

На своем собрании работники столовой иллюстрировали конкретными показателями улучшение работы своей столовой. Намечен конкретный план развертывания дальнейшей работы по закреплению достигнутых успехов. Работники столовой фабрики „Двина“ вызвали на сопереживание столовые фабрики им. КИМ и минского завода „Большевик“. Здесь же были выделены две бригады из лучших ударников для заключения социалистических договоров.

Работники столовой обменяли себя ударниками. Выработано обращение ко всем работникам общественного питания с призывом лучше бороться за постановку работы в столовой. Работники просят редакцию газ. „Рабкор“ опубликовать это обращение.

На всебелорусскую конференцию поваров избраны шесть лучших ударников — старых поваров.

Надо отметить, что фабрично-заводские организации слабо включились в подготовку к всебелорусской конференции поваров.

Бригада газеты „Рабкор“, ЦК союза общественного питания, витебского горкома союза общественного питания: ЖИТЕЛЬСКИЙ, ЛАПИС, СОЛОВЬЕВ.



Лучшие ударники пригородного хозяйства 1-го винного кирпичного завода т.г. Соколов, Вишневский и Миринко за колесом

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ НА ШВЕЙЦЕРСКОЙ ФАБРИКЕ В БОБРУЙСКЕ

Дзержинцы строят собственную продовольственную базу

Вслед за комбинатом, в борьбу за создание собственной продовольственной базы в Бобруйске вступила швейцарская фабрика имени Дзержинского.

26 августа дзержинцы провели свою первую продовольственную конференцию, на которой своей продовольственной план на ближайший год — 4-й квартал 1932 года и три квартала 1933 года.

Основные элементы плана идут по линии укрепления мясной базы, расширения озерного хозяйства.

Дзержинцы поставили перед собой насущную задачу — дать рабочему по 4 копейки мяса в месяц, или 48 копеек за этот год.

Для выполнения этой задачи намечено увеличить поголовье свиней, закупка 70 уток, 2000 кур, 300 гусей, 100 уток. Свиная тушка фабрика за год 45,5 тонн мяса, кролика — 3,1 тонны, птица — 2,9 тонны.

Общественное питание, в свое время дати рабочих, должно быть обеспечено полностью мясом. Эта задача будет разрешена полностью в течение этого года 75 уток, которые должны дать 120.000 литров молока.

В этом году ЗРК швейцарской фабрики впервые засеял свои огороды. Засеяно немного, всего 15 га. Кроме того, что это не может удовлетворить нужды производственного хозяйства фабрики. Поэтому, что конференция ставит на путь решительного увеличения своего хозяйства.

В 1933 году хозяйство ЗРК должно быть расширено до 135 га. Не разработано конференцией никаких новых планов себе место все культуры, необходимые для улучшения бытового снабжения: ттт и картош-

ка, и огурцы, и помидоры, и фасоль и др. Не забыли об ово..

Осуществление этого плана даст рабочему от урожая 1933 года по 480 кило картофеля на голову семьи, по 50 кило на 1 человека. Получит рабочий также капусту, огурцы и прочие овощи.

Разработана норма базиса продуктов в котел.

Большое место конференции уделяли вопросам самозаготовок, развертывания колхозной торговли, выпуска шпротиров, слабых ударников и ИТР. По всем этим вопросам разработаны конкретные, обоснованные цифрами мероприятия.

Реализация намеченного плана потребует значительных усилий. В этом деле фабричные должны полностью помочь Белорусскому Союзу и Белорусскому народу.

Конференция прошла с большой античностью. Сессии внесли 38 дополнительных предложений рабочих. Нет ни одной отработки, в которых не касались бы рабочие потребности.

Осуществление, что конференция поставила перед собой задачу — создание собственной продовольственной базы на своей территории и лент фабрики на отдаленных от центра районах, к которым они были прикреплены в период подготовки к конференции.

